

Quick Reference Guide



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Index

FRpage 3

Lab Std SC
Oven
Guide de référence rapide

FR

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Merci d'avoir choisi

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Guide d'utilisation rapide



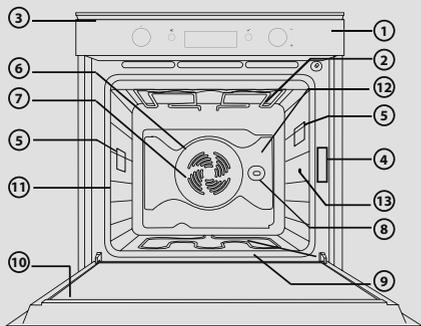
MERCI D'AVOIR CHOISIR UN PRODUIT KITCHENAID

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.kitchenaid.eu/register



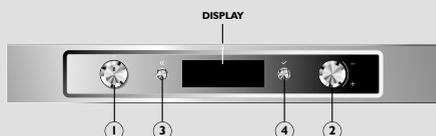
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Pièces de four et caractéristiques



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière
13. Connexion de la sonde à viande

Panneau de commande



1. **Bouton Fonction** : pour allumer/éteindre le four et sélectionner les différentes fonctions
2. **Bouton Navigation** : pour naviguer à travers les menus disponibles à l'écran et changer les valeurs préétablies
3. ⏪ Touche Retour : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. ⏹ Touche OK : pour confirmer et activer les fonctions sélectionnées

Démarrage et Utilisation quotidienne du four

La **première fois** que vous allumez votre nouveau four, vous devrez régler la **langue** et l'**heure**. Tournez le **bouton Fonction** dans n'importe quelle direction, tournez ensuite le **bouton Navigation** pour naviguer à travers la liste de langues disponibles. Une fois que vous avez trouvé la langue désirée, appuyez sur le ⏹ **bouton** pour confirmer. Immédiatement après, « 12:00 » clignote à l'écran pour indiquer que vous devriez régler l'heure. Pour ce faire, tournez le **bouton Navigation** pour afficher à l'écran la bonne heure, appuyez ensuite sur le ⏹ **bouton** pour confirmer.

UTILISATION QUOTIDIENNE DU FOUR



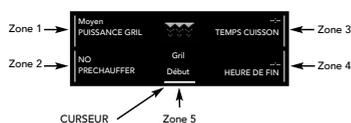
1. Allumez le four et sélectionnez la fonction de cuisson à partir du menu principal

Tournez le **bouton Fonction** pour allumer le four et afficher les fonctions du **menu principal** :

- **Réglages** : Pour ajuster la langue, l'heure, la luminosité de l'écran, l'intensité du signal acoustique et les économies d'énergie.

- **Traditionnelle** : Pour plus d'information, veuillez consulter le tableau de la fonction traditionnelle.
- **Spécial** : Pour plus d'information, veuillez consulter le tableau des Fonctions spéciales.
- **Professionnel** : **Boulangerie, Pâtisserie, Rôtisserie**, fonctions particulières pour le type de plat sélectionné.

Pour voir les **sous-menus correspondants** et sélectionner une fonction de cuisson, tournez le *bouton Navigation* puis appuyez sur le  *bouton* pour confirmer la fonction désirée. L'écran affiche toutes les options disponibles associées à cette fonction.



2. Information sur la configuration de la fonction

Pour naviguer parmi les différentes zones de l'écran, tournez le *bouton Navigation*; cela va placer le curseur à côté des valeurs qui peuvent être modifiées. Le curseur se déplace dans l'ordre indiqué dans la figure. Lorsque les valeurs par défaut clignotent à l'écran, effectuez les changements en tournant le *bouton Navigation*, puis

appuyez sur le  *bouton* pour confirmer.

Pour plus de détail, voir le manuel Consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Tableau des fonctions de cuisson

FONCTIONS TRADITIONNELLES

Fonction/Type d'aliments	Grilles	Niveau	Accessoires
Préchauffage rapide	Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement le four		
	1	3	
Traditionnel Tout	1	1 ou 2 pour la pizza, les tartes sucrées ou salées avec une garniture liquide	-
Gril Viande, steak, kebabs, saucisses, légumes, pain	1	4 ou 5	Lèche-frite
Turbo Gril Grosses pièces de viande, volaille	1	1 ou 2	Lèche-frite Rôtisserie
	1 - 3	3	
Chaleur pulsée Différents plats en même temps	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Convection forcée Viande, gâteaux garnis (gâteaux au fromage, strudel, tarte aux fruits), légumes farcis	1	3	-

FONCTIONS SPÉCIALES

Fonction/Type d'aliments	Grilles	Niveau	Accessoires
Décongélation Tout produit	1	3	-
Maintien au chaud Les plats qui viennent d'être cuisinés	1	3	-
Lèvrage de la pâte Pour la pâte sucrée ou salée	1	2	-
Cuisson lente Viande, poisson	1	3	Sonde à viande
Yaourts Ingrédients pour le yaourt	1	1	Lèche-frite
Éco Chaleur pulsée Rôtis, et viande farcie	1	3	Sonde à viande
Préférés	Cela vous permet de mémoriser et d'accéder jusqu'à 10 de vos fonctions préférées		

Pour plus de détail sur les fonctions de cuisson, voir le manuel Consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Accessoires

Grille métallique	Les aliments peuvent être cuits directement sur cette grille ou la grille peut être utilisée comme support pour les plats de cuisson, plaques de cuisson, ou autres récipients qui résistent à la chaleur.
Lèchefrite	En insérant la lèchefrite sous la grille métallique, vous pouvez recueillir les jus de cuisson ; vous pouvez aussi cuire de la viande, du poisson, des légumes, pain plat, etc. directement sur la lèchefrite.
Plaque de cuisson	Le pain ou les pâtisseries peuvent être cuites sur cette plaque, mais aussi les viandes rôties, le poisson en papillote, etc.
Accessoire Sonde à viande	Cet accessoire est utile pour mesurer la température interne des aliments durant la cuisson.
Tournebroche (selon le modèle)	La volaille et les grosses pièces de viande sont cuites uniformément avec cet accessoire.
Guide de grille coulissante (s'il est fourni)	Ces supports permettent d'insérer et d'enlever les grilles et plaques plus facilement.

Veillez noter : Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté. Il est aussi possible de se procurer des accessoires auprès du Centre de service à la clientèle.

ACCESSOIRE SONDE À VIANDE

La sonde à viande disponible avec votre four vous permet de mesurer avec précision la température à l'intérieur des aliments durant la cuisson pour obtenir une cuisson parfaite.

Vous pouvez programmer la température interne que vous désirez pour le plat que vous préparez.

Nous vous conseillons d'assembler la sonde à viande comme accessoire de la façon décrite dans le manuel Consignes d'utilisation ou sur www.kitchenaid.eu

Nettoyage

Avant de nettoyer votre appareil, veuillez vous assurer qu'il est froid et débranché du réseau électrique. Il est préférable de ne pas utiliser un équipement de nettoyage à la vapeur, de la laine d'acier, des lings abrasifs et des détergents corrosifs qui pourraient endommager l'appareil.

Dépannage

Si vous avez des problèmes avec le fonctionnement du four :

1. En premier, assurez-vous que le courant électrique est disponible et que le four est bien branché au réseau électrique ;
2. Éteindre et rallumer le four pour voir si le problème persiste ;
3. Si la lettre « F » est affichée, immédiatement suivie d'un code d'erreur, contactez le Centre de service à la clientèle le plus près.

Vous devrez donner l'information suivante au technicien : le type et exact modèle du four, le code d'aide (visible sur le côté droit du bord intérieur lorsque la porte est ouverte) et le code d'erreur qui est affiché à l'écran. Cette information va permettre au technicien d'identifier immédiatement le type d'intervention requise.

Si le four doit être réparé, nous vous conseillons de contacter un Centre de services techniques agréé.

Merci de consulter notre site internet www.kitchenaid.eu pour obtenir un mode d'emploi complet.
En outre, vous trouverez beaucoup d'informations utiles sur vos produits, comme des recettes créées
et testées par nos ambassadeurs de la marque ou l'école de cuisine KitchenAid la plus proche.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FR

Imprimé en Italie



400011163071

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.